

Kochen auf fast 4'000 Metern Höhe

ZB INTERVIEW MIT CHRISTIAN LORETAN, CHEFKOCH IM RESTAURANT MATTERHORN GLACIER PARADISE

Christian, seit Dezember 2016 kochst du im Restaurant Matterhorn glacier paradise. Wie hat dich dein Weg dorthin geführt?

«Meine Lehre habe ich im Hotel Schweizerhof in Zermatt gemacht. Nach der Lehre habe ich im Dala in Leukerbad, in Gerolfingen im Restaurant Züttel und im Löwen in Zürich gekocht. Danach war ich erst Sous-Chef und dann Chefkoch im Römerhof in Leukerbad. In Zermatt habe ich im Hotel Jägerhof und im Hotel Europe gekocht und zuletzt war ich Koch im Findlerhof.»

Was sind die grössten Unterschiede zwischen Kochen im Dorf, Kochen auf 2'000 Meter Höhe und Kochen auf Klein Matterhorn?

«Es gibt viele Unterschiede, einerseits organisatorische und andererseits kochtechnische. In den Hotels im Dorf kocht man vor allem für Halbpensionsgäste und weiss genau, wie viele Personen zum Essen kommen, und es gibt nur ein oder zwei Menüs. Der Findlerhof ist ein À-la-carte-Restaurant, man kocht über Mittag schnell mal 250 bis 300 Teller in kürzester Zeit. Im Restaurant Matterhorn glacier paradise machen wir keinen Tellerservice und die Vorbereitungen sind nicht einfach. Wir wissen nie, wie viele Gäste kommen werden, es ist sehr wetterabhängig. Auch kochtechnisch gibt es hier oben grosse Unterschiede zum Kochen im Dorf. Wasser kocht bereits bei 78°C, deshalb gare ich beispielsweise frisches Gemüse erst im Steamer vor.»

Was ist deine Kochphilosophie?

«Frische – Qualität – Geschmack. Kochen mit frischen, qualitativ hochwertigen Produkten. Angelehnt an die alte französische Küche werden in meiner Küche alle Speisen und auch die Saucen von Grund auf frisch zubereitet.»

Wie funktionieren die Bestellungen und die Lieferung der Lebensmittel auf Klein Matterhorn? Das ist doch bestimmt eine logistische Herausforderung, nicht wahr?

«Das habe ich zuerst auch gedacht, bevor ich hier oben angefangen habe. Aber ich kann jeden Tag bestellen und werde, wie im Dorf, jeden Tag beliefert. Durch die gute Anbindung mittels Bahn ist der Transport sogar noch einfacher als beispielsweise in Findeln, wo wir alles auf den Skidoo umladen mussten.»

Da die Speisen viel länger brauchen, bis sie gar sind, wie bereitest du dich vor, damit der Gast nicht allzu lange auf sein Essen warten muss und trotzdem alles frisch ist?

«Die Mise-en-place braucht natürlich viel länger, das heisst, eine gute Vorbereitung ist das A und O.»

In vielen Selbstbedienungsrestaurants gibt es vor allem Schnitzel mit Pommes oder Bratwurst mit Rösti. Was macht das Restaurant Matterhorn glacier paradise zu einem etwas anderen Selbstbedienungsrestaurant?

«Der grösste Unterschied ist sicher, dass wir im Gegensatz zu manch anderen Selbstbedienungsrestaurants keine Fertigprodukte verwenden. Alles wird frisch vor Ort zubereitet. Wir kochen zudem ein täglich wechselndes Tagesmenü, von Kalbsleber provenzalischer Art über Rindsschmorbraten bis zum Saltimbocca romana. Somit ist das Angebot auch für regelmässig wiederkehrende Gäste attraktiv. Erwähnenswert ist sind sicher auch noch unsere relativ grosse Auswahl an fleischlosen Gerichten.»

**Kontakt: Tel. +41 27 966 01 01
matterhornparadise.ch**

Was kocht wie lange auf 3'883 m ü.M.

Hart gekochte Eier	20 Minuten
Spaghetti	doppelt so lange wie im Dorf
Siedfleisch	7 Stunden
Ragout	einen ganzen Tag
Gulaschsuppe	4 Stunden



Am Herd im Element. Christian Loretan, Chefkoch im Restaurant Matterhorn glacier paradise.

